



Fotos (4): FAK Weidenbach

Fit für den eigenen Haushalt

„Hauswirtschaft – Überleben im Alltag“ – so lautete das Thema eines Schulprojektes von Studierenden der Fachakademie Triesdorf. Sie entwickelten ein Konzept für einen Hauswirtschaftskurs, der Studierende der benachbarten Technikerschule für Agrarwirtschaft fit für Wäschepflege, Reinigung und Küchenpraxis machen sollte.

Ziel des Projektes war es, junge Menschen ohne nennenswerte hauswirtschaftliche Vorkenntnisse auf die erste eigene Wohnung beziehungsweise den hauswirtschaft-

lichen Alltag vorzubereiten. Anhand dieser Zielsetzung ergaben sich schnell die vier Schwerpunkte Wäschepflege, Küchenpraxis, „Knigge“ und Reinigung. Dazu erarbei-

Die Autorinnen



Judith Regler-Keitel
Kompetenzzentrum Hauswirtschaft
judith.regler-keitel@kohw.bayern.de

Studierende des Ersten Schuljahres
der Staatlichen Fachakademie für Landwirtschaft Triesdorf, Fachrichtung Ernährungs- und Versorgungsmanagement

teten die 19 angehenden Betriebswirtinnen für Ernährungs- und Versorgungsmanagement in vier Teilgruppen ein Programm mit ausführlichem Drehbuch für den geplanten Durchführungstag. Insgesamt 28 interessierte junge Menschen nahmen daran teil und durchliefen in vier Gruppen für jeweils eine Stunde nachfolgende Schwerpunkte.

Wäschepflege

Das Thema Wäschepflege unterteilten die fünf Studierenden in die Themenbereiche „Richtiges Vorbereiten und Waschen“ sowie „Trocknen und Legen der Wäsche“. Im Vorfeld informierten sich die Gruppenmitglieder intensiv und erarbeiteten dann eine Präsentation und verschiedene Plakate für den Durchführungstag. Am Projekttag beschäftigten sich die Studierenden der Technikerschule in zwei Gruppen nacheinander mit den beiden genannten Schwerpunkten. Sie zeigten sich sehr interessiert und hatten vor allem Spaß bei den praktischen Aufgaben, wie beispielsweise beim Sortieren oder Legen der Wäsche.



Zwei Studierende erklären das Sortieren der Wäsche und das Waschen.



Was brauche ich für einen festlich gedeckten Tisch?

Küchenpraxis

Die Studierenden überlegten sich zunächst verschiedene Rezepte, die sie für alltags-tauglich hielten, und testeten diese zu Hause. Nicht alle Rezepte waren geeignet und mussten durch neue ersetzt werden. Bei einem Probedurchlauf wurden die festgelegten Rezepte in größeren Mengen ausprobiert und noch mal optimiert. Der Durchführungstag verlief größtenteils problemlos, sodass die Studierenden der Technikerschule und der Fachakademie gemeinsam die selbst hergestellten Speisen nach getaner Arbeit genießen konnten. Zu essen gab es unter anderem klassische Lasagne, Gemüselasagne, Burger, Schnitzel mit Kartoffelspalten, Brownies, Tiramisu und Käsekuchen. Eine wichtige Erkenntnis in der Gruppe: Eine gut funktionierende Kommunikation ist eine essenzielle Voraussetzung, um Konflikten vorzubeugen und eine gute Gruppenleistung zu erreichen.

Umgangsformen

Die Studierenden der Fachakademie sammelten zunächst Informationen zum Thema „Knigge“, was unter anderem die Bereiche „Tisch decken“ und „Benehmen in Alltagssituationen“ umfasste. Die Informationen wurden gegliedert und aufbereitet, um sie den Teilnehmerinnen und Teilnehmern möglichst anschaulich und übersichtlich zu vermitteln. Anhand theoretischer und praktischer Beispiele zeigten die Studierenden, was gutes Benehmen ausmacht und warum es vorteilhaft ist, dieses anzuwenden. Mit-

hilfe eines Quiz und verschiedener praktischer Aufgaben wurde das neu erlernte Wissen gefestigt. Innerhalb des Projekts lernten die angehenden Betriebswirtinnen für Ernährungs- und Versorgungsmanagement Kompromisse zu schließen, sich mit den anderen Projektgruppen abzusprechen sowie Fehler zu analysieren und Lösungen zu finden.

Reinigung

Die Gruppe Reinigung bereitete sich im Vorfeld auf das Projekt vor, indem sie die Themenfelder „Reinigungsmittel und Ausstattung“, „Sanitärreinigung“, „Küchenreinigung“ und „Reinigung von Oberflächen und Böden“ auf die vier einzelnen Gruppenmitglieder aufteilten. Jede der Studierenden erarbeitete die fachlichen Grundlagen zu ihrem Thema. Am Durchführungstag konnten sie so ein spannendes Programm zu den genannten Themen bieten, bei denen die Projektteilnehmer auch selbst Hand anlegen durften. So reinigten einige der angehenden Techniker wohl zum ersten Mal in ihrem Leben eine Toilette oder verwendeten fachgemäß ein Breitwischgerät. Dabei zeigten sie viel Enthusiasmus und Einsatzbereitschaft. Beim Abschlussquiz stellten sie ihre neu erworbenen Fähigkeiten und Fertigkeiten unter Beweis.

Fazit

Im Zuge des Projekts entstand eine 30-seitige Broschüre „Hauswirtschaft – Überleben im Alltag“, in der nützliche Tipps und



Das Breitwischgerät im Einsatz

Tricks, Rezepte und Wissenswertes rund um die Hauswirtschaft enthalten sind. Alle Gruppen lieferten Informationsseiten nach vorgegebenem Layout, zwei Studierende fassten diese Seiten in einem Dokument zusammen und veranlassten den Druckauftrag. Mit der Broschüre konnten die Teilnehmenden der Technikerschule das wichtigste hauswirtschaftliche Wissen mit nach Hause nehmen.

Das Projekt kann insgesamt als gelungen bezeichnet werden. Dazu trug unter anderem bei, dass sich die Gruppen in der Planungsphase immer wieder untereinander absprachen. Die Klasse behielt mit verschiedenen Instrumenten des Projektmanagements die Ziele im Blick, legte Konflikte auch durch Mithilfe der Lehrkräfte bei und fand für Probleme mit kreativen Ideen immer gute Lösungen.

Die Studierenden der Technikerschule waren von dem Hauswirtschaftskurs begeistert und setzten an der Feedback-Pinnwand fast alle ihren Punkt bei der höchstmöglichen Wertung „Habe Neues gelernt“ und „Hat Spaß gemacht“. Am Schluss konnten die Studierenden beider Fachrichtungen beim gemütlichen Beisammensein das Essen genießen und ins Gespräch kommen. ■

Erstveröffentlichung in SUB 9-10/2022

Fachakademie für Landwirtschaft, Fachrichtung Ernährungs- und Versorgungsmanagement Triesdorf:

www.fachakademie-triesdorf.bayern.de